

Rybízová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- rybízová zavařenina 4 lžíce
- strouhaný křen 2 lžíce
- strouhanka 1 lžíce
- cukr 2 lžíce
- hořčice 2 lžíce
- červené víno 1 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rybíz rozvaříme, přilijeme hrnek vína, přidáme cukr, křen, hořčici a chvíli vaříme. Omáčku zahustíme strouhankou a necháme ji nejméně hodinu uležet. Před podáváním ji jen krátce ohřejeme.

Poznámka:

Vhodná ke zvěřině, zejména černé.